

Tagespaket 27.08. - 02.09.2018 (KW 35)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 27.08.	Alt Wiener Suppentopf GESELTCHTES mit Linsen und Serviettenknödeln Topfenkuchen BE 0,3 3,5 1,7	Karottencremesuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen Joghurt-Topfencreme BE 0,3 4,3 0,4 (SF)	Alt Wiener Suppentopf SPINATRAVIOLI in Tomatensauce mit Hartkäse dazu Mischsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme BE 0,3 4,9 0,1 (SF) 0,4	Karottencremesuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkkartoffeln Sauce Tartare dazu Mischsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen BE 0,3 4,5 0,3 0,1 (SF) 1,7
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1073	Allergene: A,C,G,L kcal 735	Allergene: A,C,G,L,M kcal 583	Allergene: A,C,G,M kcal 1075
DI 28.08.	Kohlrabicremesuppe KARTOFFEL-BROCCOLIAUFLAU mit Kräuterrahmsauce Marmorschnitte BE 0,4 3,5 2,1 (SF)	Eisprudelsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Karottensalat Apfelmus BE 0,1 2,6 1,4 (SF)	Kohlrabicremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Apfelmus BE 0,4 3,2 1,4 (SF)	Kohlrabicremesuppe RAHMFI SOLEN mit Röstinchen Marmorschnitte BE 0,4 2,9 2,1 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 790	Allergene: A,C,G,L kcal 746	Allergene: A,D,G kcal 556	Allergene: A,C,G kcal 735
MI 29.08.	Einbrennsuppe ZNAIMERFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte BE 0,7 3,6 0,1 0,1 1,5	Rindsuppe mit Reibteig HÜHNERSCNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree Tiramisucremeschnitte BE 0,7 1,9 1,5 (SF)	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIEßAUFLAU mit Äpfeln,Pfirsichmus Banane BE 0,7 3,5 2,5 (SF)	Einbrennsuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte BE 0,7 7,0 0,1 0,1 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G,H,L,M kcal 992	Allergene: A,C,G,H kcal 601	Allergene: A,C,G kcal 652	Allergene: A,C,F,G,H,L,M kcal 813
DO 30.08.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln Brombeerkuchen BE 0,3 4,4 2,3	Haferflockensuppe TOPFENPALATSCHINKEN in Vanillesauce Vanillepudding BE 0,5 5,3 0,9 (SF)	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding BE 0,3 2,5 0,9	Gärtnerinnensuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Brombeerkuchen BE 0,3 5,1 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 955	Allergene: A,C,G kcal 690	Allergene: A,C,G,L kcal 737	Allergene: A,C,G,L kcal 782
FR 31.08.	Kräutertropfteigsuppe MOHNNUDELN mit Apfelmus Staubzucker BIO-Karottenkuchen BE 0,6 9,7 0,8 2,7 (SF)	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Pfirsichkompott BE 0,6 3,3 0,6 (SF)	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Pfirsichkompott BE 0,5 5,0 0,6	Kräutertropfteigsuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Karottenkuchen BE 0,6 4,5 2,7 (SF)
	Allergene: A,C,H,L kcal 1067	Allergene: A,C,D,G,L kcal 643	Allergene: A,G,L kcal 677	Allergene: A,C,G,H,L kcal 819
SA 01.09.	Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL dazu Mischsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme BE 0,3 3,6 0,1 1,3	Grießnockerlsuppe PENNE PRIMAVERA Himbeerschnitte BE 0,6 5,1 1,5 (SF)	Grießnockerlsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte BE 0,6 4,0 1,5 (SF)	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme BE 0,3 10,3 0,8 1,3 (SF)
	Allergene: A,G,M kcal 742	Allergene: A,C kcal 655	Allergene: A,C,G kcal 813	Allergene: A,C,G kcal 909
SO 02.09.	Nudelsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat Schokoschnitte BE 0,7 2,7 3,1 3,2 (SF)	Spinatcremesuppe "Florentine" KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten Apfelkuchen BE 0,5 3,3 2,1 (SF)	Nudelsuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelkuchen BE 0,7 4,8 2,1	Spinatcremesuppe "Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte BE 0,5 4,6 0,1 0,1 3,2 (SF)
	Allergene: A,C,D,F,L kcal 956	Allergene: A,C,G,H kcal 783	Allergene: A,C,H,L kcal 822	Allergene: A,C,F,G,M kcal 1126



ESSEN AUF RÄDERN

Ihr Menü Service für Zuhause

Wegweiser: mit **X** gekennzeichnete Farbkästchen zeigen die geeigneten Kostformen:

Das Tagesmenü – für alle, die Gerichte aus der nationalen und internationalen Küche genießen möchten.

Das leichte Vollkost-Menü – schonend gekocht und mild gewürzt.

Das bewusste Menü – unterstützt Sie bei einer ausgewogenen Ernährung.

Eine empfohlene Wahl der Diabetes Initiative Österreich.

Das Vegetarische Menü – für alle, die sich fleischlos und trotzdem ausgewogen ernähren möchten.

(EW) Extra Weich

(SF) Schweinefleischfrei

In den weißen Kreisen können Sie Ihr tägliches Wahlmenü ankreuzen.

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Tagespaket 03.09. - 09.09.2018 (KW 36)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
03.09.

BE	BE	BE	BE
Leberreissuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,9 2,4	Pastinakencremesuppe ALASKA-SEELACHS Müllerin mit Misch- gemüse und Reis Apfel-Karottenmus	0,9 4,2 1,3
0,9 4,8 1,3	0,9 3,3 2,4	Pastinakencremesuppe SAFTFLEISCH mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 3,3 2,4
Allergene: A,C,G	kcal 770	Allergene: A,D,G	kcal 732
X X		X X	
Allergene: A,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 918

DI
04.09.

Lauchcremesuppe BERNER WÜRSTEL mit Petersilkartoffeln und Gusto Gemüse Joghurt-Himbeerkuchen	0,6 2,4 2,3	Buchstabensuppe FLORENTINER NUDELN mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Kiwi	0,7 4,9 0,8
0,6 4,5 0,8	0,7 9,8 2,3	Lauchcremesuppe ALASKA-SEELACHSFILET IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Kiwi	0,7 4,5 0,8
Allergene: A,C,G	kcal 1090	Allergene: A,C,G,L	kcal 597
X X		X	
Allergene: A,C,D,G	kcal 845	Allergene: A,C,G,L	kcal 1135

MI
05.09.

Teigmuschelsuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,5 3,1 1,5	Kartoffelrahmsuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL mit Beerenröster Staubzucker Mandarinenkompott	0,9 6,2 0,8 0,8
0,5 2,4 0,8	0,9 5,3 1,5	Teigmuschelsuppe GEKOCHTER SCHINKEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Mandarinenkompott	0,5 2,4 0,8 0,8
Allergene: A,C,G,L	kcal 756	Allergene: A,C,G	kcal 725
X X		X X	
Allergene: A,G,L	kcal 537	Allergene: A,C,G	kcal 780

DO
06.09.

Broccolicremesuppe SERBISCHES REISFLEISCH dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,5 5,2 0,1 0,1 0,9	Reibteigsuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Marmorgughupf	0,7 2,3 1,7
0,5 6,5 1,7	0,7 6,8 0,1 0,1 0,9	Broccolicremesuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus Marmorgughupf	0,5 6,5 1,7
Allergene: A,G,M	kcal 825	Allergene: A,C,G,L	kcal 745
X X		X X	
Allergene: A,C,G	kcal 895	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 632

FR
07.09.

Grießnockerlsuppe BROCCOLI-LACHSAUFLAUF mit Dillsauce Vanille-Kakaobiskuit	0,6 1,9 1,4	Grießnockerlsuppe GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Vanille-Kakaobiskuit	0,6 2,8 1,4
0,6 4,3 1,4	0,6 4,9 1,4	Grießnockerlsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis Gurkensalat Dinkel-Himbeerkuchen	0,6 4,3 1,4
Allergene: A,C,D,G	kcal 699	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 684
X		X	
Allergene: A,C,G	kcal 806	Allergene: A,C,G	kcal 941

SA
08.09.

Klare Gemüsebouillon Backerbsen TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce Pflirsichkuchen	0,0 0,6 6,8 2,3	Gelbe Rübensuppe MATROSENFLEISCH mit Spiralen Selleriesalat Pflirsichkuchen	0,6 4,9 2,3
0,0 4,1 1,1	0,6 5,5 0,3 2,5	Gelbe Rübensuppe TIROLER GRÖSTL Selleriesalat Fruchtjoghurt	0,6 4,1 1,1
Allergene: A,C,G,L	kcal 975	Allergene: A,C,G,L	kcal 1137
X		X	
Allergene: A,C,G,L	kcal 741	Allergene: A,C,G,L	kcal 871

SO
09.09.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEB. SCHWEINSSCHNITZEL mit Petersilkartoffeln Tomaten-Gurkensalat BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1 2,5	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Reis und Babykarotten BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,2 2,5
0,1 3,9 2,2	0,6 5,5 2,5	Legierte Grießsuppe RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 3,9 2,2
Allergene: A,C,G	kcal 717	Allergene: A,C,G	kcal 685
X		X	
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1198

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Kerschensteingasse 20, 1120 Wien
(01) 89 145-173
menueservices@samariterbund.net
www.menueservices.at



Allergeninformation
gemäß Codex-Empfehlung:

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja
- G - Milch od. Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

Tagespaket 10.09. - 16.09.2018 (KW 37)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
10.09.

	BE		BE		BE		BE				
Rindsuppe mit Nudeln NUSSCHMARREN mit Weichselragout Staubzucker Mohn-Streuselkuchen	0,7 9,0 0,8 3,1	<input type="checkbox"/>	Rindsuppe mit Nudeln PUTENLAIBCHEN FASCHIERT MIT PÜREE und Gemüse Apfelkompott	0,7 2,8 0,7	<input type="checkbox"/>	Erbsencremesuppe SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Apfelkompott	0,5 3,0 0,7	<input type="checkbox"/>	Erbsencremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen	0,5 3,8 3,1	<input type="checkbox"/>
Allergene: A,C,F,G,H	kcal 1321	X	Allergene: A,C,G,M	kcal 655	X	Allergene: A,C,G	kcal 744	X	Allergene: A,C,F,G	kcal 770	

DI
11.09.

Selleriecremesuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Gemischtes Kompott	0,5 3,2 1,3	<input type="checkbox"/>	Selleriecremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Guglhupf	0,5 2,5 2,1	<input type="checkbox"/>	Klare Rindsuppe Backerbsen HOKIFISFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Guglhupf	0,1 0,6 2,1 2,1	<input type="checkbox"/>	Selleriecremesuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Gemischtes Kompott	0,5 3,0 1,3	<input type="checkbox"/>
Allergene: A,C,G,L	kcal 779	X X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 706	X	Allergene: A,C,D,G	kcal 741	X	Allergene: A,G,L	kcal 467	

MI
12.09.

Gärtnerinnensuppe GEBRATENE HÜNERKEULE im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen	0,3 3,3 2,0	<input type="checkbox"/>	Zucchini-cremesuppe ERDBEERPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Kakaokuchen	0,6 7,7 2,6	<input type="checkbox"/>	Gärtnerinnensuppe LAUCHRAHMNÜDELN mit Hühnerbruststücken Schoko-Weichselkuchen	0,3 5,0 2,0	<input type="checkbox"/>	Gärtnerinnensuppe PINZGAUER KASNOCK'N dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Kakaokuchen	0,3 4,6 0,1 0,1 2,6	<input type="checkbox"/>
Allergene: A,C,G,L	kcal 953	X X	Allergene: A,C,F,G	kcal 1021	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 816	X	Allergene: A,C,F,G,L,M	kcal 1008	

DO
13.09.

Klare Gemüsebouillon mit Frittaten CEVAPCICI mit Letscho und Reis Orangenkuchen	0,0 0,7 4,0 2,4	<input type="checkbox"/>	Hühnerinmachsuppe mit Bröselknödel RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Orangenkuchen	1,6 5,0 2,4	<input type="checkbox"/>	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten KOHLGEMÜSE mit Röstinchen Birne	0,0 0,7 3,3 1,9	<input type="checkbox"/>	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHWEITERHAUFEN mit Birnenmus Staubzucker Orangenkuchen	0,0 0,7 8,3 0,8 2,4	<input type="checkbox"/>
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 924	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 944	X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 596	X	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 1021	

FR
14.09.

Gemüsecremesuppe FISCHSTÄBCHEN mit Petersilkkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Äpfelkuchen	0,7 4,4 0,1 0,1 2,3	<input type="checkbox"/>	Teigmuschelsuppe FLEISCHSPIRALEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Äpfelkuchen	0,5 5,9 0,1 0,1 2,3	<input type="checkbox"/>	Gemüsecremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt	0,7 3,5 1,1	<input type="checkbox"/>	Gemüsecremesuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln BIO-Äpfelkuchen	0,7 3,6 2,3	<input type="checkbox"/>
Allergene: A,C,D,G,L,M	kcal 784	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 927	X X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 658	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 880	

SA
15.09.

Kräutertropfteigsuppe SCHWEINSPÖRKÖLT mit Spätzle Dinkel-Himbeeruchen	0,6 4,0 1,4	<input type="checkbox"/>	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Petersilkkartoffeln und Zucchini-gemüse Dinkel-Himbeeruchen	0,6 2,7 1,4	<input type="checkbox"/>	Kohlrabi-cremesuppe POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schokopudding	0,4 5,8 0,1 0,1 1,0	<input type="checkbox"/>	Kräutertropfteigsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen	0,6 2,8 1,4	<input type="checkbox"/>
Allergene: A,C,G,L	kcal 877	X X	Allergene: A,C,D,G,L	kcal 593	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 731	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 504	

SO
16.09.

Leberknödelsuppe GEFÜLLTE HÜNERBRUST mit gedrehten Tomaten-Nudeln Marillenbiskuitroulade	0,6 4,2 2,2	<input type="checkbox"/>	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade	0,5 3,4 2,2	<input type="checkbox"/>	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte	0,6 2,5 0,8	<input type="checkbox"/>	Haferflockensuppe MAKKARONIAUFLAUF mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade	0,5 5,8 0,1 2,2	<input type="checkbox"/>
Allergene: A,C,G,L	kcal 747	X	Allergene: A,C,G	kcal 708	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 642	X	Allergene: A,C,G,M	kcal 1017	



ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause

Wegweiser: mit X gekennzeichnete Farbkästchen zeigen die geeigneten Kostformen:

Das Tagesmenü – für alle, die Gerichte aus der nationalen und internationalen Küche genießen möchten.

Das leichte Vollkost-Menü – schonend gekocht und mild gewürzt.

Das bewusste Menü – unterstützt Sie bei einer ausgewogenen Ernährung.

Eine empfohlene Wahl der Diabetes Initiative Österreich.

Das Vegetarische Menü – für alle, die sich fleischlos und trotzdem ausgewogen ernähren möchten.

- EW** Extra Weich
- SF** Schweinefleischfrei
- In den weißen Kreisen können Sie Ihr tägliches Wahlmenü ankreuzen.

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Tagespaket 17.09. - 23.09.2018 (KW 38)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
17.09.

	BE		BE		BE		BE
Alt Wiener Suppentopf GEFÜLLTE PAPRIKA in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Marillenkuchen	0,3 3,8	Alt Wiener Suppentopf SPINAT-KARTOFFELGRATIN mit Tomatenragout Fruchtjoghurt	0,3 3,4	Minestrone ZWIEBELFLEISCH mit Petersilkartoffeln Fruchtjoghurt	0,5 2,2	Minestrone VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenkuchen	0,5 4,6
	2,0		1,1		1,1		0,1
			(SF)		(SF)		(SF)
X Allergene: A,C,L,M	kcal 665	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 508	X Allergene: A,G	kcal 434	X Allergene: A,C,G,M	kcal 885

DI
18.09.

Selleriecremesuppe LINSEINTOPF mit Frankfurter Semmel Guglhupf	0,5 1,1	Reibteigsuppe SPIRALEN mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott	0,7 5,6	Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Pfirsichkompott	0,7 3,2	Reibteigsuppe NUTELLA-TOPFENKNÖDEL mit Pfirsichragout Staubzucker Guglhupf	0,7 8,4
	2,3		0,1		0,6		0,8
	2,1		0,6		(SF)		2,1
			(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 939	X X Allergene: A,C,L,M	kcal 586	X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 530	X Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 1045

MI
19.09.

Eisprudelsuppe SCHINKENFLECKERL Roter Rübensalat Weichselkompott	0,1 5,2	Rahmsuppe ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Dillsauce mit Reis Bananencremeschnitte	0,6 4,5	Rahmsuppe ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Bananencremeschnitte	0,6 4,4	Eisprudelsuppe GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUF mit Tomatensauce Weichselkompott	0,1 3,7
	0,8		1,1		1,1		2,1
	2,1		(EW)		(SF)		(SF)
			(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,L	kcal 721	X X Allergene: A,C,D,G	kcal 652	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 798	X Allergene: A,C,F,G,L	kcal 696

DO
20.09.

Klare Rindssuppe mit Frittaten APFELSTRUDEL mit Vanillesauce Beeren-Muffin	0,1 0,7	Dillkräutersuppe HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE mit Spinatnockerl Vanillepudding	0,6 4,7	Klare Rindssuppe mit Frittaten AUGSBURGER mit Dillkartoffeln Vanillepudding	0,1 0,7	Dillkräutersuppe KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit cremigen Gemüse Beeren-Muffin	0,6 3,1
	8,2		1,3		2,6		2,6
	2,6		(SF)		1,3		(SF)
			(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G	kcal 926	X X Allergene: A,G	kcal 649	X Allergene: A,C,G	kcal 757	X Allergene: A,C,G	kcal 811

FR
21.09.

Einbrennsuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 3,9	Buchstabensuppe SCHWEINSKÄRREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 4,8	Buchstabensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Kiwi	0,7 4,2	Einbrennsuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo mit Hartkäse Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 5,1
	0,1		2,2		0,8		2,2
	0,1				(SF)		(SF)
	2,2				(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G,M	kcal 881	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 764	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 634	X Allergene: A,C,G,L	kcal 719

SA
22.09.

Grießnockerlsuppe HOKIFISCHFILET in Safransc, grüne Bandnudeln, Tomaten BIO-Karottenkuchen	0,6 3,6	Grießnockerlsuppe REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Staubzucker Joghurt-Topfencreme	0,6 5,5	Karfiolcremesuppe SAFTFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,4 3,6	Karfiolcremesuppe KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE mit Röstinchen Joghurt-Topfencreme	0,4 2,9
	2,7		0,8		0,1		0,4
	(SF)		0,4		(SF)		(SF)
			(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,D,G,H	kcal 805	X Allergene: A,C,G	kcal 753	X Allergene: A,G,L,M	kcal 662	X Allergene: A,G	kcal 750

SO
23.09.

Pastinakencremesuppe FASCHIERTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen BIO-Zitronenkuchen	0,9 2,7	Pastinakencremesuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	0,9 1,9	Pastinakencremesuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Guglhupf	0,9 3,4	Nudelsuppe EMMENTALER GEBACKEN mit Petersilkartoffeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,7 5,9
	2,5		2,5		2,1		0,1
							0,1
							2,5
							(SF)
Allergene: A,C,G,M	kcal 961	X Allergene: A,C,G,L	kcal 824	X Allergene: A,C,G	kcal 886	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1031

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Kerschensteingasse 20, 1120 Wien
(01) 89 145-173
menueservices@samariterbund.net
www.menueservices.at



Allergeninformation
gemäß Codex-Empfehlung:

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja
- G - Milch od. Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere